ЖАРКОЕ РАГУ, ПЛОВ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№30



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09030

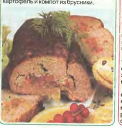
Малышева Карина, г. Москва

Жаркое «Рубленое»

2 кроличьих окорочка, 300 г жирной свинины, 3 булочки, 2 яйца, соль, перец по вкусу, 1 луковица, 1 ст. л. топленого свиного сала, 1 ч. л. муки.

Мясо отделите от костей и пропустите вместе со свининой и замоченной в молоке булкой через мясорубку. Затем добавьте спассерованный на сале лук, нарезанный небольшими кубиками, соль, перец и яйцо. Все тщательно размешайте, переложите на смоченную водой доску и сформуйте хлебец. Противень смажьте жиром, положите на него мясо и поставьте в духовку. При жарке мяса следует часто смазывать его жиром, подливая в противень отвар из костей кролика. Жарить мясо примерно 1,5 ч. Затем сок, образовавшийся при жарке кролика, заправляют размешанной в воде мукой и проваривают. В соус можно также добавить 0,5 л сметаны.

К жаркому с соусом подайте отварной картофель и компот из брусники.



Варфоломеева Евгения, г. Волгоград

Жаркое с подливкой «Аппетитное»

800 г свиной лопатки или грудинки, 300 г репчатого лука, сливочное масла, 1 ст. белого сухого вина, 1 ч. л. муки, соль, перец, зелень по вкусу.

Свинину режут на 8 частей. Мясо и лук (каждую луковицу режут на 4 части) подрумянивают в скороварке на 1 ст. л. сливочного масла. После этого добавляют вино, 1/2 ст. кипятка, зелень, перец и соль. Кипятят в кастрюле без крышки, после этого закрывают крышкой и тушат 30 мин. Смешивают 1/2 ст. л. сливочного масла с мукой и перемешивают с соусом от жаркого. Кипятят несколько секунд. Полученной подливкой поливают мясо.

Жукова Анна, г. Волоколамск

«Ароматное» жаркое из кролика

Тушка кролика (около 2,5 кг), простокваша, 100 г копченого сала, 2 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 1/2 ст. сметаны, 2 ч. л. молотых ягод можжевельника, соль, молотый черный перец по вкусу.

Кролика залейте простоквашей, разбавленной водой и слегка подкисленной уксусом. Поставьте на холод приблизительно на 2 суток.

Для запекания оставьте спинку вместе с ножками. Кролика нашпигуйте салом, натрите солью и перцем, положите на противень в растопленное масло и запекайте в духовке.

Когда мясо подрумянится, обмажьте его сметаной, подлейте немного кипятка, добавьте лук, несколько ягод можжевельника и запекайте при умеренной температуре, часто смазывая сметаной.

Сизова Елена, г. Тверь

Жаркое «Чиполлино»

2 кг говядины, 3 луковицы, 1,5 ст. сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, сливочное масло, соль, перец, зелень.

Мясо хорошо отбейте и отварите вместе с кореньями. На сковороду положите масло, нарезанный кольцами лук, влейте сметану и тушите до готовности лука. Отварное мясо нарежьте тонкими ломтиками, положите на сковороду, посыпьте перцем, залейте луковым соусом и поставьте в духовку для подрумянивания. При подаче посыпьте измельченной зеленью петрушки!

Масягина Оксана, г. Барнаул

Жаркое «Правильное»

1 кг говядины, шпик, сливочное масло, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 3 луковицы, соль, перец по вкусу.

Кусок говядины промойте, удалите сухожилия, хорошо отбейте его, нашпигуйте салом, посолите и оставьте на 2 ч.

В кастрюлю положите кусочек сливочного масла, говядину и нарезанные соломкой коренья петрушки, сельдерея и моркови, добавьте нарезанный лук, накройте крышкой, поставьте ее в другую посуду с водой и сварите на пару в течение 6 ч., периодически подливая воду.

Готовое мясо нарежьте кусочками и полейте соусом, образовавшимся при варке.

Можно в кастрюлю с говядиной в конце варки добавить цветную капусту и 2 клубня картофеля. В таком случае мясо на блюде обложите этими овощами и полейте соусом.

Поляшова Инна, г. Калуга

Жаркое «Римское»

Свиные шницели, картошка, много репчатого лука, растит. масло.

Свиные шницели немного отбиваем, картофель и лук режем кружочками. Огнеупорную форму смазываем маслом и выкладываем продукты слоями так, чтобы сверху оказались овощи. Сбрызнуть маслом. Запекать в духовке при 190°С чуть больше 1 ч., ориентируясь на внешний вид картошки - она должна подрумяниться. В процессе запекания поливать образующимся соком.



Кострова Анфиса, г. Москва

Жаркое с овощным соусом «Необычное»

8 кусочков постного мяса из жаркого, 4 листика салата, 8 ст. л. майонеза, 4 ст. л. кефира, 2 ст. л. белого вина, 2 луковицы, 2 ч. л. каперсов, 2 ст. л. нарезанной зелени, 2 помидора.

На каждый лист салата положить по 2 кусочка мяса. Основательно перемешать майонез, кефир, вино, мелко нарезанный лук и каперсы, зелень. Полученным соусом полить мясо. Украсить помидорами. Подать с гренками.

Астрова Галина, г. Петрозаводск

Жаркое с черносливом «Вкуснотища!»

800 г говядины, 25 шт. чернослива, 3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, картофель, 4 ст. л. томат-пасты, соль, перец.

Разрезать мясо на кусочки приблизительно по 70 г. Посолить, поперчить, обжарить на масле до румяной корочки. Мелко нарезать лук и чеснок.

Положить мясо в сотейник. Залить водой, чтобы она покрывала мясо. Добавить лук, чеснок, томат-пасту. Закрыть крышкой и тушить около 1 ч. Затем добавить чернослив и очищенный некрупный целый картофель. Тушить до готовности.

Семенова Ольга, г. Владимир

Жаркое «Пряное»

1 кг постной телятины, 1 л темного пива, 100 г сала, нарезанного полосками, 1/2 ч. л. перца, 1 пучок петрушки, 50 г сала с прожилками мяса, нарезанного кубиками, 1 пучок суповой зелени, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли, 3 гвоздики, 0,5 л мясного бульона, можно из кубиков.

Залить мясо пивом и поставить в холодильник на 3 дня. Время от времени мясо переворачивать. Затем мясо обсушить и нашпиговать полосками сала. Сверху мясо хорошенько натереть солью и перцем. В сковороде пожарить кубики сала с прожилками, затем вынуть их, а в образовавшемся жире обжарить телятину. Всю зелень измельчить, вместе с кусочками сала, тмином и гвоздикой добавить к мясу, залить небольшим количеством бульона и тушить под крышкой 1,5-2 ч., постепенно доливая оставшийся бульон по мере выкипания. Затем разрезать жаркое на порции и подать с картофелем.

Солдатова Юлия, г. Волгоград

Жаркое «Охотничья радость»

2 кг тушки зайца или кролика, 1,5 л молока, 100 г копченого шпика, 200 г сливочного масла, 2 ст. воды, 2 моркови, 1,5 ст. сметаны, 1 ч. л. муки, соль, перец по вкусу.

Тушку зайца очистите от пленки, положите в молоко и поставьте на 2 дня в холодильник. Затем выньте тушку из молока, вымойте в горячей воде, обсушите, нашпигуйте салом, натрите солью и перцем. Морковь нарежьте ломтиками, выложите на противень. Тушку зайца обмажьте размягченным маслом, положите на ломтики моркови и жарьте 30 мин. в горячей духовке. Затем температуру понизьте до 180°С и жарьте зайца до готовности, поливая горячей водой. Разделите тушку на порции. Сметану соедините с мукой, разбавьте жидкость из-под жаркого и вскипятите. При необходимости в соус добавьте соль. Жаркое подавайте с печеным в духовке картофелем, брусничным салатом и соусом.

По желанию перед жареньем тушку можно замариновать на сутки в маринаде из уксуса и специй.



Рослова Нина, г. Курган

Жаркое из баранины «Жаркоп»

С куска баранины (задняя часть) снимите пленки и жир, обдайте кипящим уксусом. После остывания уксуса снова его подогрейте и еще раз облейте мясо. Нашпигуйте его салом с перцем и солью, положите в казанок, полейте сметаной и тушите на слабом огне до готовности. Подайте жаркое из баранины с соусом.

Для соуса: жидкость, образовавшуюся при тушении мяса, процедите, добавьте 1 ст. л. поджаренной муки и 2 ст. л. сметаны. Полейте мясо этим соусом и на 5 мин. поставьте в духовку.

Углова Светлана, г. Березники

Жаркое «Лесное»

1 кг говядины, 50 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. сухарей, 2 морковки, по 1 корню сельдерея и петрушки, соль, перец, сливочное масло, зелень.

Кусок говядины подрумяньте в духовке. В 3 ст. воды отварите сухие грибы, затем выньте их, нарежьте соломкой, положите в кастрюлю вместе с измельченным и поджаренным луком и сухарями, все вместе потушите. В куске говядины сделайте надрезы, положите в них грибной фарш, свяжите нитками или шпагатом, обложите кореньями, снова поставьте кастрюлю с мясом в духовку и тушите до готовности, периодически поливая мясо грибным бульоном. Образовавшийся при жарке соус процедите, добавьте сливочное масло. Готовое мясо нарежьте, полейте приготовленным соусом и на 15 мин. поставьте в духовку. Затем уже на столе полейте мясо оставшейся частью соуса и посыпьте зеленью.

Верина Алина, г. Нижний Новгород

Жаркое «Хмельной кролик»

Тушка кролика (2-2,5 кг), 100 г шпика, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. сметаны, соль, панировочные сухари.

Соус: 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. белого вина, 1 ст. л. бульона.

Перед жареньем кролика вымойте, очистите, натрите солью, нашпигуйте салом, уложите на противень, подлейте 3 ст. л. воды, смажьте сверху растопленным сливочным маслом, поставьте в горячую духовку, чтобы кролик подрумянился. После этого уменьшите огонь, добавьте сметану и поливайте каждые 10 мин. стекшим соком. Готового кролика посыпьте сухарями, дать им подрумяниться 10 мин.

Для соуса: вареную кроличью печенку натрите на терке, положите в нее масло и муку. Все разотрите, вскипятите, влейте вино, бульон, посолите, прокипятите, влейте весь сок из-под кролика и процедите. Полейте получившимся соусом разрезанного кролика и подайте к нему желе из черной смородины.

Калинина Валентина, г. Москва

Жаркое «Тюрингское»

300 г нежирной свинины, 2 говяжьи почки, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. меда, лавровый лист, перец душистый горошком, перец молотый черный, соль.

Мясо отваривают до полуготовности в небольшом количестве воды с лавровым листом и душистым перцем. Почки очищают, удаляют мочеточники и варят вместе с мясом до готовности, после чего охлаждают и нарезают. Мясной бульон проваривают с медом, маслом, солью и перцем, вводят мясо и дают блюду настояться. Подают в горшочке.

Зарубина Яна, г. Армавир

Жаркое «Ньюберг»

500 г вырезки, 50 г шпика, 1,5 ст. л. маргарина, 1/2 ст. бульона, 1/2 ст. сметаны, 2 ч. л. крахмала, соль по вкусу.

Мясо промыть, обсушить, снять пленку, натереть солью, положить на нарезанный тонкими кусочками шпик и полить растопленным маргарином. Жарить при очень высокой температуре 20 мин., поливая маргарином. Образовавшийся сок развести кипящим бульоном и крахмалом. Время приготовления больших (500 г) кусков жаркого из говядины - 20 мин., свинины и ростбифа - 15 мин. При нарезке мясо ростбифа должно быть розового цвета, но не цвета крови. Для полной прожарки куска время увеличивается.

Рябкова Людмила, г. Городец

«Русское» жаркое

400 г говядины, 700 г картофеля, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1/2 ст. мясного бульона, 1/2 ст. сметаны, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки и укропа, 1/4 ст. белого сухого вина.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить на масле. Лук нашинковать кольцами, а затем обжарить на масле до золотистого цвета. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарить на кипящем масле с обеих сторон. В глиняный горшок, чугунок или в кастрюлю положить мясо, затем картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, положить лавровый лист и добавить бульон. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 мин. За 10 мин. до окончания тушения влить вино. Готовое блюдо перед подачей залить сметаной и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Долина Валерия, г. Киров

Жаркое«Мельник»

1 кг говядины, сок 1 лимона, 50 г сушеных грибов, 2 ст. воды, 50 г копченой грудинки, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. толченых сухарей, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. зелени петрушки, соль, перец, морковь, 1/3 корня сельдерея, луковица, 1 кольраби.

Говядину отбить тяпкой на влажной доске до толщины мизинца и сбрызнуть соком лимона. Грибы залить 2 ст. воды и варить до готовности. Остывшие грибы пропустить через мясорубку вместе с грудинкой, добавить нарезанный лук, сухари, яйцо, сметану, зелень, соль, перец и вымесить. Получившимся фаршем равномерно намазать мясо, скатать рулет, подогнув края, обвязать льняной ниткой, посолить и подрумянить в утятнице со всех сторон на сливочном масле. Мясо вынуть из утятницы, в которую выложить мелко нарезанные овощи. На овощи положить мясо и полить грибным отваром. Сначала тушить под крышкой 30 мин. на медленном огне, затем открыть крышку и поставить в духовку. Если соус слишком выпарился - долить кипяток. С готового мяса снять нить, нарезать его тонкими кусочками и полить соусом из протертых через сито овощей.



Иканова Марина, г. Иваново

Рагу «Для любимого»

500 г баранины, 2 морковки, 1 луковица, 5 маслин без косточек, 4 мелких помидора, 100 г стручковой фасоли, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сушеного розмарина, 3 ст. л. томат-пасты, 1 ст. л. топленого молока, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Баранину вымойте, нарежьте кусками среднего размера. Сковороду раскалите и, не добавляя масла, обжарьте мясо с двух сторон. Лук нарежьте дольками, обжарьте до золотистого цвета, добавьте измельченный чеснок и перемешайте. Помидоры разрежьте пополам и добавьте к луку с чесноком, положите туда же и томат-пасту, розмарин, соль, перец. Тушите овощи 4 мин., периодически помешивая. Стручковую фасоль нарежьте кусочками. Добавьте в сковороду к тушеным овощам баранину и фасоль, подлейте горячей воды столько, чтобы жидкость слегка покрывала овощи и мясо, накройте рагу крышкой и доведите до кипения. Морковь вымойте, очистите и сделайте на ней продольные бороздки, затем нарежьте толщиной 0,5 см. Добавьте морковь и маслины в рагу и тушите около 15 мин.



Иванова Тамара, г. Сочи

Рагу «Царское»

200 г свиных ребрышек или грудинки, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, 0,5 см стручка красного жгучего перца, соль.

Свиные ребрышки нужно помыть, порубить кусочками, положить в горшочек, добавить нарезанный кубиками болгарский перец, томаты, полукольца репчатого лука, лавровый лист, жгучий красный перец, горошины черного перца. Налить кипящей воды столько, чтобы она покрывала овощи, закрыть крышкой или фольгой и поставить в духовку. Тушить 30 мин.

При подаче на стол положить размятый чеснок. Помидоры можно заменить томат-пастой.

Коробейникова Юлия, г. Ижевск

Рагу «Бараний рог»

500 г жирной баранины, 4 луковицы, 300 г стручковой фасоли, 3 моркови, 2 баклажана, 5 помидоров, 2 гвоздики, щепотка молотой корицы, зелень петрушки, стручковый перец, чеснок и соль по вкусу.

Баранину нарезать порционными кусками и обжарить вместе с нашинкованным луком. Отдельно сварить стручковую фасоль. Нарезать соломкой морковь, мелко порубить зелень петрушки, баклажаны нарезать кубиками и все потушить на бараньем сале. Добавить очищенные от кожицы, нарезанные дольками помидоры, снова потушить до готовности. Затем соединить с поджаренным мясом и отваренной фасолью, заправить молотой корицей и гвоздикой, толченым стручковым перцем и чесноком и посолить.

К столу подавать горячим.

Куличкова Мария, г. Орел

Рагу «Бразильский сериал»

300 г куриного мяса, 200 г репчатого лука, 200 г стручкового сладкого перца, растит. масло, 200 г ветчины, 300 г острого томатного соуса, перец молотый красный, соль.

Нарезанные кусочками сладкий перец и репчатый лук обжарить на растит. масле, добавить нарезанные брусочками куриное мясо и ветчину, хорошо прожарить, заправить солью, красным перцем. Подавать рагу с рассыпчатым рисом и острым томатным соусом.

Борцова Екатерина, г. Астрахань

Рагу из баранины «На любителя»

1 кг баранины, 1/4 ст. растит. масла, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. томат-пасты, 1 ст. воды, 2 моркови, 2 луковицы, 1 небольшая репа, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, соль, зелень укропа и петрушки.

Мясо промыть, удалить кости, нарезать кусками и обжарить на половине растит. масла. За 5 мин. до готовности посыпать мукой.

Обжаренную баранину переложить в горшочек, добавить томат-пасту, залить водой и поставить горшочек в умеренно разогретую духовку на слабый огонь. Через 2 ч. в горшочек добавить кусочки пареной репы и очищенные, нарезанные дольками и обжаренные на оставшемся масле морковь и лук. Снова поставить в духовку и тушить еще 30 мин.

По окончании тушения готовое рагу переложить в на большое блюдо и посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Шумилина Яна, г. Москва

Рагу «Золотой петушок»

500 г филе куриных грудок, 200 г грибов, 2 луковицы, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. куриного бульона, 2 дольки чеснока, 1 помидор, соль, перец, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 г зеленой стручковой фасоли, 200 г картофеля.

Филе нарежьте небольшими кусочками, обжарьте до золотистого цвета, посолите, поперчите. Пожарьте мелко нарезанный лук и грибы. В посуду, в которой жарились грудки, добавьте лук с грибами, куриный бульон, измельченный чеснок и нарезанные помидоры, посолите, поперчите, добавьте зелень. В рагу положите зеленую стручковую фасоль, нарезанный картофель, поставьте в хорошо разогретую духовку и тушите до готовности 40 мин.

Титова Анна, г. Дзержинск

Рагу «Солнечная Болгария»

500 г говядины, 1/4 ст. красного сухого вина, 1/2 ст. л. муки, 1 морковь, 200 г стручковой фасоли, 2 картофелины, 1 ст. л. растит. масла, соль по вкусу.

Лук нарезать и обжарить. Нарезанное кусками и посоленное мясо обжарить на сильном огне, залить небольшим количеством воды или бульона и вином, добавить разведенную водой поджаренную муку и тушить на слабом огне до мягкости.

Отдельно в кастрюле отварить морковь, стручковую фасоль и нарезанный ломтиками картофель. Готовые овощи откинуть на дуршлаг, заправить маслом, посыпать зеленью и соединить с мясом.

Варить 15 мин. на слабом огне.

Ильина Ольга, г. Астрахань

Рагу «Огород»

5 болгарских перцев, 5 помидоров, 3 луковицы, 3 ст. л. растит. масла, 6 яиц, красный молотый перец, сельдерей, соль.

Лук мелко порубите и обжарьте на растит. масле. Добавьте нарезанный кольцами перец и тушите 15 мин. Положите перец и лук в горшочек, добавьте помидоры, посолите, поперчите и тушите еще 20 мин. Яйца взбейте с мелкорубленой зеленью, вылейте их в горшочек и запекайте еще 15 мин.

Рослякова Татьяна, г. Калуга

Рагу куриное «Европа»

500 г свежего зеленого горошка, 400 г куриных грудок (филе), 1 кг спаржи, 1 ст. л. сливочного масла, соль, сахар, 1 ст. л. карри, 1 ст. л. муки, 1 ст. овощного бульона, 4 ст. л. сливок, 50 г молодых гороховых стручков, 2 стебля зеленого лука, 1 ст. л. каперсов с рассолом, белый перец по вкусу, 4 пирожка.

Удалить горошины из стручков. Филе нарезать кубиками и посолить. Спаржу очистить и нарезать небольшими кусочками.

Около 5 мин. тушить на сливочном масле, посолить и посыпать сахаром. Во время тушения добавить мясо. На выделившемся соке подрумянить муку и карри. Влить овощной бульон и сливки. Варить под крышкой 5 мин. Добавить горошек, очищенные молодые стручки и нарезанный колечками зеленый лук. Тушить 5 мин. Заправить специями и каперсами. Потомить в течение 5 мин.

Полученной массой наполнить подогретые пирожки. На тарелку рядом с ними выложить ее остаток.

Костюк Марина, г. Вологда

Рагу «Морское»

500 г белой рыбы, 1 ст. куриного бульона, оливковое масло, по 8 креветок и мидий, 1 красный и 1 желтый сладкий перец, 1 острый перец чили, корень имбиря, 2 помидора, 1 лимон, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, кинза, 10 листиков орегано.

Рыбу нарезать кубиками в 1,5 см. Измельчить перец чили, предварительно удалив семена. Отварить и очистить креветки и мидии. Лук нарезать полукольцами, измельчить чеснок. Очистить сладкий перец, нарезать его кусочками. Помидоры покрошить вместе с кожицей и семенами. Очистить имбирь и натереть его на мелкой терке. Измельчить пучок кинзы и листья орегано. В глубокой посуде с толстым дном разогреть 5 ст. л. оливкового масла и обжарить лук и чеснок, добавить перцы и потушить на маленьком огне 3 мин. Добавить помидоры, имбирь, перец чили, зелень и вымешать. Кипятить 5 мин. На мелкой терке прямо над кастрюлей стереть кожицу двух лимонов, а потом туда же добавить и сок. Залить все куриным бульоном. Когда бульон закипит - положить рыбу и варить 3 мин. на сильном огне. Добавить креветки и мидии. Через 2 мин. выключить.



Курбатова Ирина, г. Ярославль

Рагу «Мусака»

Баранина, баклажаны, помидоры, кабачки, лук, лавровый лист, чеснок, сметана, сливочное масло.

Баклажаны, помидоры, кабачки и лук нарезать тонкими кружками, баранину - небольшими кусочками. Горшочки смазать маслом, выложить слоями мясо и овощи, пересыпая слои измельченным чесноком и лавровым листом. Затем залить сметаной и томить в духовке до готовности (чуть больше 1 ч.).

Колесова Инна, г. Апрелевка

Мясное рагу с овощами «Дружба»

300 г говядины, 200 г баранины, 200 г свинины, 300 г свиной колбасы, 2 ст. куриного бульона, 100 г брюквы, 10 маленьких луковиц, 300 г брюссельской капусты, 7 картофелин, 1 морковь, 3/4 ст. сметаны, лавровый лист, соль, свежемолотый черный перец по вкусу.

Мясо нарежьте, положите в кастрюлю и залейте бульоном. Добавьте 2 ст. воды, лавровый лист, 1 ст. л. соли и доведите бульон до кипения, постоянно снимая пену. Затем закройте кастрюлю крышкой и варите 2 ч. Овощи, кроме брюссельской капусты, очистите, нарежьте кубиками и добавьте к мясу. Тушите еще 30 мин., пока мясо не станет мягким. Выньте мясо и овощи из кастрюли, уложите на тарелку и держите в теплом месте. В кастрюлю с бульоном положите колбасу и варите 10 мин., после чего выньте ее и добавьте к мясу и овощам. Образовавшийся в кастрюле отвар доведите до кипения и добавьте перец и сметану и снова слегка подогрейте. Залейте полученным соусом мясо и подавайте к столу.

Лукашина Елизавета, г. Пенза

Рагу «Варена»

200 г нежирной говядины, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. л. зеленого горошка, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томат-пасты, соль и зелень по вкусу.

Мясо зачистить от пленок и сухожилий, сварить до готовности. Картофель, морковь, петрушку очистить, нарезать дольками и сварить на пару. Томатпасту потушить на сливочном масле, добавить 1 ст. л. воды. Готовое мясо нарезать кубиками, положить в сотейник, добавить сваренные на пару морковь, петрушку, картофель, зеленый горошек. Залить томатным соусом, приправить солью и сметаной, прокипятить. При подаче к столу рагу посыпать рубленой зеленью.

Пирогова Галина, г. Липецк

Рагу из кролика «Деревенское»

300 г кролика, 2 ст. л. сливочного масла, 300 г картофеля, 1 морковь, 100 г репы, зелень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. соуса, соль, перец, зелень по вкусу.

Обработанную тушку кролика разрубить на небольшие куски, по 2 на порцию, обжарить на масле, положить в глубокий сотейник. Нарезать морковь, репу, петрушку и лук небольшими дольками, картофель - кубиками и обжарить с жиром.

Положить эти овощи в сотейник с кроликом, залить красным томатным или сметанным соусом и тушить рагу при слабом кипении до готовности мяса и овощей примерно 40 мин.

При подаче рагу посыпать зеленью петрушки.

Озерова Марина, г. Нижневартовск

Овощное рагу «Нежное»

500 г свеклы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. сметаны, по 1 ст. л. лимонного сока, сахара, муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Свеклу, морковь, петрушку нарезать соломкой, положить в кастрюлю с широким дном, сбрызнуть лимонным соком, добавить масло, немного воды и тушить под крышкой 50 мин., периодически помешивая. Обжарить на сковороде с маслом муку, добавить к ней сметану, соль, сахар и прокипятить 2 мин. Готовые овощи приправить соусом.

Архангельская Тамара, г. Иркутск

«Пьяное» рагу из говядины

1 кг говядины, 2 луковицы, 4 ст. л. растит. масла, 1 ст. красного сухого вина, 1 ст. л. спассерованной муки, 2 моркови, 200 г стручковой фасоли, 3 картофелины, 2 ст. л. сливочного масла.

Мясо хорошенько промойте и нарежьте небольшими кусочками.

Обжарьте нарезанный лук на растит. масле, соедините его с мясом и тушите на слабом огне, добавив небольшое количество воды или бульона. Когда мясо будет готово, влейте вино и положите муку.

Отдельно отварите мелко нарезанную кружочками морковь и зеленую фасоль. За 20 мин. до их готовности положите нарезанный ломтиками картофель.

Подготовленные овощи откиньте на дуршлаг, заправьте сливочным маслом, посыпьте нарезанной зеленью, соедините с мясом и проварите вместе еще 15 мин. на слабом огне.

Алферова Ксения, г. Казань

Овощное рагу «Греческое»

400 г говядины, 3 стебля лука-порея, 2 моркови, 2 баклажана, 150 г шпика, 150 г сельдерея, горсть очищенных, хорошо промытых грибов, соль, перец, 400 г картофельного пюре, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Мясо и овощи, кроме баклажанов, пропустите через мясорубку, хорошо посолите и поперчите. Баклажаны ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте.

В смазанную жиром форму или горшочек положите на дно картофельное пюре, на него - массу из мяса и овощей, затем нарезанные баклажаны, а сверху - кубики шпика. Все посыпьте сухарями.

Разложите по поверхности кусочки сливочного масла. Заполненную таким образом форму поместите в духовку и тушите рагу до готовности при средней температуре.

Норская Валентина, г. Вологда

Рагу «Быстрое»

800 г куриного мяса, 1 морковь, 1 луковица, 1 репа, 1 помидор, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо нарежьте, выложите в посуду, добавьте сливочное масло и готовьте в течение 8 мин. на максимальной мощности. Мелко порубите лук, морковь и репу, поместите овощи поверх кусков курицы, посолите, поперчите, влейте 1 ст. воды, закройте посуду крышкой и тушите 10 мин. на средней мощности. Затем добавьте измельченную зелень петрушки, кружочки помидора и доводите до готовности в течение 6 мин.

Миронова Светлана, г. Северодвинск

Рагу «Копченое»

500 г копченой рульки или ребрышек, 1/2 ст. фасоли, 100 г капусты, 2 картофелины, 1 морковь, 1/2 луковицы, 1 ст. л. раст. масла, соль, зелень по вкусу.

Косточки порубить, положить в кастрюлю, добавить замоченную фасоль, затем влить немного воды и варить до готовности фасоли. Как только фасоль будет готова, добавьте нашинкованную капусту, а спустя несколько минут - нарезанный кубиками картофель и обжаренные на масле лук и морковь.

Моисеева Анастасия, г. Киров

Рагу «Овощное чудо»

300 г шампиньонов, 500 г стручковой зеленой фасоли, 400 г красной консервированной фасоли, 3 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. хереса, 1 ч. л. каперсов, 2 фиолетовые луковицы, 3 зубчика чеснока, соль, перец.

Лук нарезать кольцами, обжарить на оливковом масле. Добавить грибы и жарить до готовности. Зеленую фасоль отваривать в подсоленной воде 10 мин., добавить ее к грибам, туда же добавить красную фасоль. Выдавить через пресс чеснок, посолить, поперчить. Заправить рагу соевым соусом, положить каперсы и тушить 10 мин.



Колядкина Елена, г. Кемерово

Овощное рагу «Кольраби»

6 небольших кольраби, 1 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 ст. л. томат-пюре, 1 ч. л. муки, 1 ст. мясного бульона или воды, 2 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Молодую кольраби очистить, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, выложить на сковороду с разогретым жиром, потушить до мягкости и сложить в порционные глиняные горшочки.

Очищенный и вымытый лук измельчить и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить в рагу муку, перемешать, прогреть, влить горячий процеженный бульон, ввести томат-пюре и сахар, перемешать и залить этим соусом кольраби. Горшочки поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 15 мин. Подавать рагу горячим прямо в горшочках.

Жидкова Татьяна, г. Армавир

Овощное рагу «Молочное»

5 картофелин, 3 моркови, 1/4 небольшого кочана капусты, 0,5 л молока, 1/2 б. консервированного горошка, 2 ст. л. муки, соль и сливочное масло по вкусу.

Подготовленные картофель и морковь нарезаются кубиками, капуста - крупными кусочками, все заливается молоком и тушится 35 мин. на слабом огне. За 5 мин. до готовности тушеные овощи солят и заливают разведенной в холодном молоке мукой, непрерывно помешивая. К снятому с огня овощному рагу добавляют горошек и заправляют сливочным маслом. Рагу подают к столу в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

Челнокова Ирина, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г свинины,
- 3 ст. л. томат-пасты,
- 1 кг картофеля,
- 1 морковка,
- 1 луковица,
- 50 г сухих грибов,
- слив. масло,
- соль, перец,
- лавровый лист.

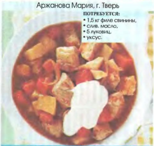


Жаркое «По-украински»

- Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите, слегка обжарьте, добавьте томат-пасту и тушите до полуготовности. Картофель и морковь нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле, смешайте с нарезанным луком, посолите и поперчите.
- Положите овощи и свинину в сотейник, добавьте нарезанные отварные грибы, лавровый лист, все залейте грибным бульоном и тушите до готовности.

Аржанова Мария, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг филе свинины,
- слив. масло,
- 5 луковиц,
- уксус.



Жаркое «Неженка»

- Подрумяньте на сковороде кусок свинины и полейте уксусом. В кастрюлю или казанок положите кусочек масла и нарезанный лук, а на них - кусок свинины.
- Полейте его жидкостью, образовавшейся при жаренье, и тушите под крышкой в духовке до готовности. К жаркому можно подать отварную свеклу, натертую на крупной терке, с жареным луком, а также с тушеной капустой.

Корджасупова Елена, г. Москва

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г свинины,
- 2 луковицы,
- 5 картофелин,
- 2 ст. л. зеленого горошка,
- 2 соленых огурца,
- 100 г вареных грибов,
- перец горошком.

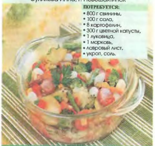


Жаркое «Крестьянское»

- Обжарьте кусочки мяса, положите их в горшочек, сверху - измельченный лук, нарезанный ломтиками картофель, горошек, огурцы, очищенные от кожицы и измельченные, вареные грибы, перец горошком, залейте все продукты водой, накройте крышкой, пергаментом, фольгой или лепешкой из теста и тушите в духовке до готовности.

Суликова Инна, г. Новошахтинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 800 г свинины,
- 100 г сала,
- 8 картофелин,
- 300 г цветной капусты,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- лавровый лист,
- укроп, соль.



Жаркое «Домашнее»

- Свинину нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте на сале, картофель нарежьте соломкой и тоже обжарьте, сложите мясо с картофелем в горшочки, сверху положите нарезанные цветную капусту, лук, морковь.
- Все посолите, добавьте лавровый лист, залейте горячей водой и поставьте в духовку. За несколько минут до готовности посыпьте укропом.

Барелюк Ирина, г. Курск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг говядины,
- 100 г чернослива,
- 100 г кураги,
- 100 г изюма,
- 100 г сушеных яблок,
- соль,
- 3 луковицы.

Жаркое «Изюминка»

- Говядину нарежьте небольшими кусочками и слегка обжарьте на сковороде. В кастрюле растопите масло и добавьте мелко нарезанный лук. Жареное мясо тушите на небольшом огне около 1 ч.
- Затем в мясо добавьте горсть предварительно замоченного чернослива, столько же кураги, изюма и яблок. Продолжайте тушить еще 2,5 ч. Посолите примерно за 1 ч. до готовности.

Михальчук Анна, г. Иваново



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г баклажанов,
- 500 г куриного филе,
- 1 ст. л. сметаны,
- растит. масло,
- укроп.

Жаркое «Болгарочка»

- Нарезать куриное филе кубиками, посолить, приправить специями и слегка обжарить на растит. масле.
- Баклажаны нарезать так же, как и филе. Обжарить все вместе до появления корочки на баклажанах, периодически помешивая.
- Сметану развести 1 ст. воды и влить в сковороду. Продолжать тушить, пока не выкипит почти вся вода. Мелко нарезать укроп и добавить в жаркое.

Уфимчук Диана, г. Вологда

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г жирной говядины,
- 5 картофелин,
- 2 луковицы,
- 1 морковь,
- лавровый лист,
- перец, соль.



Рагу «Волшебный горшочек»

- Мясо нарежьте небольшими кусочками, обжарьте в собственном жиру до образования румяной корочки. Добавьте лук, морковь, перец и немного потушите.
- Картофель нарежьте пластами и уложите в горшочки слоями: слой картофеля, слой мяса с овощами, слой картофеля. Посолите, положите лавровый лист, залейте кипятком и поставьте в духовку.

Дмитрова Галина, г. Оренбург

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г шампиньонов,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 2 помидора,
- 2 луковицы,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 200 мл мясного бульона,
- 1 ч. л. молотого сладкого перца.



Рагу из шампиньонов «Лесовичок»

- Шампиньоны почистите, вымойте, разрежьте пополам и полейте лимонным соком. Если грибы консервированные, то сначала дайте жидкости стечь. Помидоры нарежьте кусочками, лук - кубиками.
- Разогрейте в сковороде растит. масло, потушите на нем лук, добавьте шампиньоны, помидоры и все вместе немного потушите, затем разведите мясным бульоном и потушите еще 10 мин.
- Рагу заправьте молотым сладким перцем, посолите и разложите по тарелкам. К этому рагу подайте сметану и отварной картофель.

Огинчук Юлия, г. Иркутск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 600 г телятины,
- 2 луковицы,
- 1 гранат,
- 1 ст. алычи или кураги,
- 1/2 ст. изюма,
- 1 ст. риса,
- 4 ст. л. слив. масла,
- 1/4 ч. л. шафрана,
- соль,
- 1 ст. воды.

Плов гахартма

- Рис отварить, мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить, смешать рис и мясо, залить кипятком.
- Добавить рубленый лук, сок граната, изюм, алычу, тушить под крышкой на маленьком огне до готовности.

Некрасова Нина, г. Липецк



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г сладкого перца,
- 2 ст. риса,
- 4 ст. воды,
- 50 мл растит. масла,
- 2-3 помидора,
- 1 луковица,
- соль, душистый перец,
- зелень по вкусу.

Плов со сладким перцем

- Разогреть масло, обжарить рис, добавить мелко нарезанный сладкий перец, дольки очищенных помидоров, жарить несколько мин.
- Добавить спассерованный лук, соль, душистый перец, залить водой или бульоном, готовить в духовке 15-30 мин.

Молкова Ангелина, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1,25 кг говядины,
- 600 г риса,
- 1 луковица,
- 200 г топленого масла,
- 200 г изюма,
- 300 г абрикосов или хурмы,
- шафран,
- тмин,
- корица,
- соль.

Плов парча-дошамп

- Мясо зачистить, обжарить целым куском, отделить кости, мясо посолить, поперчить, припустить до готовности с небольшим количеством бульона.
- Добавить спассерованный лук, фрукты и тмин, отдельно отварить рис, перед подачей рис насыпать горкой на тарелки, сверху выложить мясо и фрукты, полить маслом и посыпать корицей.

Глинкина Татьяна, г. Старый Оскол



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 800 г курицы,
- 200 г риса,
- 75 г томат-пюре,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 100 г зеленого горошка,
- 150 г маринованного перца,
- зелень,
- специи, соль по вкусу.

Плов с курицей

- Рис обжарить на растит. масле, курицу разрубить на порционные куски, обжарить вместе с луком и томат-пюре.
- Смешать рис и курицу, залить бульоном и тушить на слабом огне до готовности, за 10 мин. до конца приготовления добавить зеленый горошек, маринованный перец или лечо.

Тумакова Лариса, г. Углич

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 цыпленок,
- 1 ст. риса,
- 4-5 ст. л. масла,
- 2 ст. л. изюма,
- 10 шт. кураги,
- шафран,
- соль по вкусу.



Джуджа

- Цыпленка разрубить на 2 части, обжарить, сушеные фрукты припустить с маслом.
- Отдельно сварить рассыпчатый рис, добавив шафран, полить растопленным маслом.
- Подавать цыпленок с рисом и фруктами.

Ананьева Мария, г. Константинов

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 250 г риса,
- 200 г свежих грибов,
- 2 помидора,
- 2 ст. бульона,
- 100 г слив. масла,
- 2 ст. л. тертого сыра,
- соль, перец,
- зелень петрушки.



Плов с грибами и помидорами

- Сварить на бульоне с добавлением сливочного масла рассыпчатый рис. Грибы очистить, промыть, отварить в воде без соли и нарезать соломкой. Помидоры надрезать крест-накрест, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать.
- Спассеровать помидоры на сливочном масле. Рис перемешать с грибами и помидорами. Заправить по вкусу перцем и досолить. Выложить массу в чугунок, посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке.
- Готовый плов посыпать мелкорубленой петрушкой. Подавать с острой домашней приправой, кетчупом.

Сыромятникова Тамара, г. Астрахань

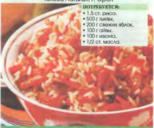


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 ст. риса,
- 500 г баранины,
- 2 луковицы,
- 2 граната,
- 1/2 ст. топленого масла.

Плов с бараниной

- Баранину разрубить на небольшие куски, посыпать солью и перцем, обжарить на масле или сале вместе с мелко нарезанным луком.
- Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой так, чтобы только покрыть водой баранину, добавить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить мясо, пока оно не сделается мягким.
- Перед подачей на стол на тарелки или на блюдо положить куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим пловом.

Чехова Наталья, г. Орел



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 ст. риса,
- 500 г тыквы,
- 200 г свежих яблок,
- 100 г айвы,
- 100 г изюма,
- 1/2 ст. масла.

Плов с тыквой и фруктами

- Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалив семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом. В кастрюле растопить часть масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать 1/3 часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить фрукты и засыпать остальным рисом. Все это полить оставшимся маслом и залить подсоленной водой так, чтобы покрыть водой верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение 1 ч.

Соломина Анна, г. Владимир

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г свинины,
- 200 г грибов,
- рис,
- морковь,
- сладкий перец,
- помидоры,
- растит. масло,
- лук,
- петрушка,
- укроп,
- чеснок,
- красный перец,
- черный перец,
- соль.



«Хитрый» плов

- Мясо обжарить на сливочном масле на сковороде. Добавить немного воды, можно томатной пасты, и дать немного потушиться. В это время нарезать помидоры, лук, натереть на терке морковь, нарезать перец и все это добавить к мясу. Опять дать немного потушиться.
- В это время помыть рис и добавить его к мясу, приправить специями, солью, туда же добавить грибы. Все это поставить под крышку, и пусть тушится до готовности. За 5 минут до готовности выдавить туда чеснок. Опять потушить до готовности. И после этого добавить туда нашинкованную зелень.

Куропаткина Алина, г. Воркута

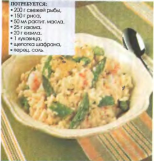
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Домашняя лапша,
- 200 г муки,
- 150 г баранины,
- 20 г курдючного сала,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 1 пучок зеленого лука,
- соль.



Угро-плов

- Мясо нарезают кусочками по 20-25 г, обжаривают с луком и морковью, нарезанными соломкой, заливают костным бульоном и варят до полуготовности. Лапшу из пресного теста поджаривают в жарочном шкафу до золотисто-желтого цвета.
- Охлаждают и толкут до размера рисовых зерен, промывают холодной водой, кладут в посуду с обжаренным мясом и варят до готовности. При подаче посыпают зеленым луком.

Квасова Лидия, г. Йошкар-Ола



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г свежей рыбы,
- 150 г риса,
- 50 мл растит. масла,
- 25 г изюма,
- 20 г кизила,
- 1 луковица,
- щепотка шафрана,
- перец, соль.

Плов рыбный

- Рыбу очищают, потрошат, промывают и разрезают на порционные куски, затем солят, перчат и обжаривают на сковороде в масле. После этого добавляют изюм и кизил, спассерованный лук, шафран и припускают на слабом огне до готовности.

Перекопова Инна, г. Кострома



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баранины,
- 2 луковицы,
- 4 морковки,
- 1,5 ст. риса,
- 2 ст. л. томат-пасты,
- соль,
- специи по вкусу.

Плов «Старый горец»

- Баранину разрубите на кусочки, посолите, поперчите и поджарьте на масле. Когда мясо подрумянится со всех сторон, добавьте нарезанные морковь, лук и жарьте, пока овощи не станут мягкими.
- Все продукты положите в казанок, доверху залейте бульоном или горячей водой, добавьте промытый рис, поджаренную томат-пасту, вскипятите, размешайте, накройте крышкой и тушите в духовке 1,5 ч., но уже не перемешивайте.

Полуяхтова Татьяна, г. Ковров

Ярма-плов с тыквой

Рис - 500 г, ярма (крупа пшеничная) - 500 г, масло топленое - 300 г, тыква - 800 г, курага - 150 г, соль.

Пшеничную крупу перебрать, промыть и отварить в кипящей подсоленной аоде до полуготовности. Затем всыпать промытый рис и варить вместе до полной готовности. Тыкву очистить, нарезать дольками и обжарить в масле до готовности. Отдельно припустить в масле курагу и кишмиш.

При подаче на стол положить на тарелку плов, полить маслом и подать тыкву с фруктами.

Дружбанова Мария, г. Астрахань

Плов с чесноком «Атаман»

1 ст. риса, 200 г говядины, 7 ст. л. растит. масла, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 моркови, соль, специи по вкусу

Рис перебрать и замочить на 2 ч. в подсоленной воде. Говядину нарезать мелкими кусками. В толстостенной кастрюле разогреть растит. масло, положить кусочки баранины и обжарить их до золотистой корочки. Добавить нашинкованную соломкой морковь и нарезанный тонкими кольцами лук. Жарить 20 мин. Затем асе залить кипятком или мясным бульоном, томить 25 мин. на небольшом огне, засыпать набухший и промытый рис, приправить солью и специями. Чеснок обдать кипятком, очистить от шелухи, срезать кончик каждого зубчика и положить на рис, немного вдавив их. Затем кастрюлю закрыть крышкой и держать на слабом огне 25 мин. Когда плов будет готов, чеснок вынуть и разложить по краю блюда, вокруг горки плова.

Балдова Татьяна, г. Днепропетровск

Плов из индейки «Любительский»

500 г мяса индейки, 1,5 ст. риса, 1 луковица, 10 каштанов, 1/2 ст. топленого масла, 10 шт. сушеной алычи, 2,5 ст. изюма без косточек, соль, шафран, тмин, молотый красный перец по вкусу.

Мясо индейки отварить до готовности, бульон слить, а мясо нарезать порционными кусочками. Рис промыть, сварить в бульоне и заправить маслом. Каштаны, алычу, изюм обжарить на масле, добавить спассерованный лук и тмин. Готовый рис полить настойкой шафрана.

При подаче рис положить на тарелку горкой, сверху - кусочки индейки, тушеные фрукты и заправить маслом.

Ирсанова Полина, г. Ижевск

«Гиймя-плов»

400 г баранины, 1 ст. риса, 1/2 ст. топленого масла, 2 луковицы, соль, перец по вкусу.

Для казмаха: 1 ст. муки, 1 яйцо.

В кастрюлю с толстым дном налить 2 ст. воды, добавить промытый рис и варить на слабом огне до полуготовности. Рис переложить в другую посуду. Муку соединить с яйцом, замесить тесто, которое затем раскатать тонким слоем. В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку, сверху насыпать рис и томить на слабом огне до готовности. Баранину пропустить через мясорубку или мелко порубить, смешать с нашинкованным луком, приправить солью и перцем, обжарить на топленом масле.

При подаче к столу рис выложить горкой в центр блюда, украсить казмахом, а сверху посыпать жареным фаршем.

Чеснокова Екатерина, г. Курск

«Ширин-плов»

1 ст. риса, 7 ст. л. топленого масла, 3 ст. л. изюма без косточек, 2,5 ст. л. сахара, 1/3 ст. кураги.

Для казмаха: 1 ст. л. муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и сварить до полуготовности. На разогретой сковороде обжарить в масле фрукты с сахаром, смешать их с рисом и тушить до готовности риса. Муку просеять горкой на рабочую поверхность, сделать в горке углубление и вылить туда яйцо. Замесить тесто, которое затем раскатать тонким слоем.

В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку и обжарить ее. Готовый рис уложить горкой в центр блюда, саерху положить корочки казмаха и тушенные в масле курагу с изюмом.

Постникова Алина, г. Волгореченск

Плов «Азербайджанский»

500 г баранины, 2,5 ст. риса, 8 луковиц, лимонная кислота, 5 яиц, молоко, зелень укропа, соль, перец.

Промойте рис, всыпьте его в кипящую подсоленную воду из расчета 1:6 и сварите на слабом огне до полуготовности. Откиньте рис на дуршлаг, затем положите а казанок, добавьте масло и половину жареного лука и доведите до готовности в духовке. Мясо нарежьте кусками и обжарьте на топленом масле до готовности. Добавьте остатки лука, лимонную кислоту, немного корицы, все перемешайте, выложите на сковороду, залейте сырыми яйцами, смешанными с молоком, посыпьте укропом. Мясо подайте на той же сковороде, на которой оно готовилось, а рис - отдельно.

Сахарова Мария, г. Самара

Плов «Узбечка»

500 г телятины (баранины), 4 моркови, 5 луковиц, растит. масло, черный и красный перец, соль, 2,5 ст. риса, специи (барбарис, анис), чеснок и острый перец.

Мясо нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в казанке на сильно разогретом жире. Если мясо постное, можно добавить растит. масло. Нарежьте соломкой морковь и лук и обжарьте их вместе с мясом. Затем залейте водой, посолите, положите молотый черный и красный перец и доведите до кипения. Можно добавить чеснок и стручок острого перца. Промойте рис, положите в казанок с мясом и поставьте варить. Затем добавьте в плов специи и посолите. Чтобы плов не подгорел, после закипания воды проткните рис в нескольких места до дна деревянной ложкой и влейте по 3 ст. ложки воды. Накройте казанок крышкой и тушите плов еще 30 мин. на очень слабом огне. При подаче уложите плов на блюдо горкой, сверху положите мясо и посыпьте нашинкованным луком.



Асташкина Ольга, г. Барнаул

Плов «По-русски»

Свинина - 500 г, лук - 1 шт., морковь - 1 шт., специи, перловая крупа - 500 г, томат-паста (соус, томаты) - 1 ст. л., соль, перец.

Свинину обжарить с овощами в толстостенной посуде (казан, сотейник и т.п.). Посолить, поперчить, добавить специи, томат-пасту. Залить это горячей водой из расчета три части воды на две части крупы и проварить в течение 10-15 мин. на медленном огне. Крупу промыть и отварить в течение 5-10 мин. в отдельной посуде. Крупу выложить равномерно в получившийся бульон и выпарить оставшуюся воду до уровня крупы. После чего плотно закрыть крышкой и поместить в предварительно разогретую до 200-220 градусов духовку на 45-50 мин. Подавать в горячем виде с холодной водкой и соленым огурцом.

Урюк Светлана, г. Магадан

Плов «Вкусное чудо»

1 ст. риса, 3 ст. л. изюма, 4 ст. л. растит. масла, 1 луковица, 2 моркови, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и замочить на 2 ч. В посуде с толстым дном разогреть масло, положить нарезанную соломкой морковь и кольца лука, жарить 15 мин. Затем налить около 1 ст. кипящей воды, добавить промытый изюм и дать покипеть 7 мин. Добааить к овощам с изюмом рис, налить воды столько, чтобы она на 1 см покрыла его. После того, как рис впитает всю воду, закрыть посуду и томить на слабом огне еще около 30 мин.

Готовый плов перемешать и выложить на блюдо горкой.

Осминкина Елена, г. Луганск

Плов с сосисками «Новинка»

2,5 ст. риса, 6 сосисок, 4 моркови, 2 луковицы, 1 ч. л. куркумы, соль, перец.

Морковь нарезать соломкой, лук - полукольцами, очищенные сосиски - соломкой. Разогреть в казане масло и спассеровать на нем лук и морковь. Затем положить нарезанные сосиски и жарить еще 7 мин., периодически помешивая. Снять с огня казан, добавить специи и 1/2 ч. л. соли без верха, хорошо перемешать и разровнять. Засыпать рис и снова разровнять. Затем осторожно влить кипящую воду, она должна покрыть рис на 1 см, досыпать еще примерно 1 ч. л. соли и перемешать воду поверх риса. Крышкой не накрывать.

Поставить казан на средний огонь, когда вода впитается, убавить огонь до минимума, закрыть крышкой и варить 15 мин. Затем огонь выключить, плов перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 10 мин.



Ушакова Елена, г. Калуга

Плов «Палитра»

2 ст. риса, 1 луковица, 2 моркови, 2 помидора, 1 сладкий перец, зелень, чеснок, растит. масло, соль.

Рис вымыть, поставить на огонь, посолить и сушить, постоянно помешивая, пока не испарится вся влага, при этом рис должен увеличиться в объеме. Затем влить в кастрюлю 3,5 ст. кипятка, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне. Перемешивать не нужно. Обжарить на растит. масле лук, нарезанные соломкой морковь, перец и помидоры, а затем соединить их с рисом. Перемешать и дать потушиться под крышкой еще около 5 мин.

В готовое блюдо добавить нарезанную зелень и измельченный чеснок, дать немного настояться.

Тихомирова Евгения, г. Благовещенск

Плов «Тыковка»

1 ст. риса, 2 ст. воды, 4 ст. л. топленого масла, 1/4 ст. изюма без косточек, 300 г тыквы, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки.

Для казмаха (пресной мучной лепешки): 1 ст. л. муки, 1 яйцо.

Рис промыть и сварить с 2 ст. воды до полуготовности. Муку просеять горкой на рабочую поверхность, сделать в горке углубление и вылить туда яйцо. Замесить тесто, которое затем раскатать тонким слоем. В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку, сверху рис и томить его до готовности. Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кусочками. Каждый кусочек запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон. Готовый рис укладывают в центр блюда, сверху кладут жареную тыкву и изюм.

Лавренова Ирина, г. Москва

Плов «Перепелка»



1 кг перепелов, 9 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. риса, соль по вкусу.

Обработанные тушки перепелов разрубить вдоль и посолить. В неглубокую кастрюлю с разогретым сливочным маслом уложить перепелов и держать их на огне, пока они не начнут подрумяниваться, но не обжаривать слишком сильно. Затем залить водой, добавить разрезанную пополам луковицу. Накрыть кастрюлю крышкой и варить на плите. В другую кастрюлю с разогретым маслом всыпать вымытый и высушенный на полотенце рис и мешать, пока крупа не начнет розоветь. Затем влить 0,5 л процеженного сока, в котором варились перепела, помешивая, довести до кипения и варить.

На сваренный до полуготовности рис положить сверху обжаренные тушки перепелов, посолить и потушить. Кастрюлю с пловом поставить в не очень жаркую духовку и варить до готовности риса.

В процессе приготовления рис нельзя размешивать ложкой.

Бабкина Светлана, г. Великий Новгород

Плов со свининой «По-румынски»

Мякоть свинины - 750 г, морковь - 150 г, сельдерей - 100 г, сладкий перец - 4 стручка, помидоры - 400 г, рис - 100 г, репчатый лук - 250 г, острый перец - 1 стручок, растительное масло - 100 мл, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать кубиками (по 3-4 на порцию), посолить, поперчить, и обжарить в разогретом в кастрюле масле. Когда мясо зарумянится, добавить мелко нарезанный лук, спассеровать его до золотистого цвета, залить теплой водой (1 л) и варить на слабом огне. Очищенные морковь и сельдерей мелко нарезать и спассеровать на масле, добавить мелко нарезанные сладкие перцы и острый перец, слегка поджарить вместе и положить в мясо. В почти готовое мясо всыпать промытый рис, посолить, поперчить, накрыть кастрюлю крышкой и поставить ее в духовку на 20 минут.

Подавать плов в горячем виде с мелко нарезанной зеленью петрушки.



Романова Лидия, г. Череповец

Плов из консервов «Оригинальный»

1 банка рыбных консервов в масле, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан риса, 3 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, 5 зубчиков чеснока.

Рис промыть и поставить на огонь. В глубокой сковороде в масле поджарить лук, морковь, добавить рыбные консервы и кетчуп по вкусу. Добавить мелко нарезанный чеснок. Когда рис сварится, промыть, чтобы не слипался, и выложить на сковороду. Все перемешать. Посолить.

Богач Ирина, г. Сухомлинск

Плов из кальмаров

Кальмары - 300 г, лук - 1-2 шт., морковь - 1 шт., рис - 1-1,5 ст., масло растительное - 3/4 ст., томат-паста - 2 ст. л., соль, перец.

Разморозить кальмары, ошпарить тушки кипятком, чтобы легче чистились. Снять кожу и положить пока в посудину, наполненную холодной водой. Варить не нужно, чтобы кальмары не приобрели излишнюю жесткость.

Затем нарезать лук полукольцами, морковь - соломкой, обжарить их в раскаленном масле. Нарезать кальмары соломкой и добавить к овощам. Жарить в течение 5 минут на максимальном огне, затем убавить огонь до минимума. Далее в плов кладутся все приправы (томат-паста, соль, перец и т.д.), добавляется полстакана масла и рис, уже отваренный до полуготовности. Перемешать и залить холодной водой так, чтобы ее уровень был примерно на мизинец выше уровня смеси. Тушить под крышкой в течение получаса (или пока не выкипит вода).

Чеботарева Валентина, г. Шимск

Плов «Охотничий подарок»

1,5 стакана подсолнечного масла заливают в таган, стоящий на огне. В кипящее масло опускают разрезанную на четыре части луковицу. Ее почернение свидетельствует о готовности масла соединиться с мясом, но уже в отсутствии сгоревшей лукоаицы. Свинина тушится полчаса, баранина 45 минут, говядина - час. Затем мясо накрывают слоем лука, нарезанного кольцами. Лук перекрывается слоем моркови. Предварительно отваренный в течение 5 минут рис укладывают в таган так, чтобы до его верха осталось сантиметров двадцать. Рис заливается томатным соусом. Несколько неочищенных зубчиков чеснока втыкается в рис на среднюю глубину. Кушанье доходит на среднем огне до готовности. Ее признак - сухость риса. Самый ответственный момент - придание плову формы торта.

Таган накрывают подносом и резко переворачивают. Слоеный плов подается на плоском блюде и разрезается на куски как торт.

Ашанская Марина, г. Новочебоксарск

Плов «По-бухарски»

300 г баранины, 1 ст. риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 ст. л. курдючного сала, 4 ст. л. изюма без косточек, соль по вкусу.

Баранину варят крупными кусками. В кипящий бульон кладут рис, нарезанные соломкой и спассерованные морковь и репчатый лук, изюм. Когда рис сварится, добавляют горячее курдючное сало и размешивают. Плов подают, уложив рядами рис и вареное мясо, нарезанное тонкими ломтиками.

Москвинская Татьяна, г. Красноярск

Плов «Горячий привет»

600 г говядины, 2 ст. риса, 4 луковицы, 3 моркови, 1 головка чеснока, 1/4 ст. растит. масла, 2 лавровых листа, 1/2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Филе говядины отбить и нарезать кусками по одному на порцию. Тонкими кольцами нарезать лук. Морковь натереть на крупной терке. Головку чеснока разделить на дольки и очистить. В казанок налить растит. масло и хорошо его прокалить. Положить в масло одну небольшую очищенную луковицу и обжарить на среднем огне со всех сторон до темно-коричневого цвета. Луковицу вынуть из масла, положить в него куски говядины и хорошо обжарить со всех сторон. Влить немного воды, прикрыть посуду крышкой и тушить мясо около 30 мин.

На сковороде на растит. масле спассеровать подготовленный лук и переложить его в посуду с мясом. Так же обжарить нашинкованную морковь и переложить ее поверх лука. Рис залить на 40 мин. теплой водой. Затем остатки воды отцедить, рис обсушить и высыпать в посуду с мясом поверх моркови. Дольки чеснока воткнуть глубоко в рис. Влить осторожно около 1 л подсоленного кипятка, добавить лавровый лист и варить плов, не накрывая крышкой, пока почти вся жидкость не выпарится. Затем разложить по поверхности риса несколько небольших кусочков сливочного масла и поставить посуду с пловом в духовку на совсем слабый огонь. Дать рису упреть. Готовый плов выложить на подогретое блюдо шумовкой, не перемешивая: вначале положить рис, затем слой моркови, лука и сверху уложить куски мяса. Поперчить и дать постоять в теплой духовке.

Мидянова Ольга, г. Нижний Новгород

Плов «Фантазия»

100 г мяса криля, 1/4 ст. риса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. л. растит. масла, 2 ч. л. томат-пасты, сахар, соль, перец.

Отварить рис в слегка подсоленной воде (в соотношении 1:2). Овощи очистить, нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Затем добавить томатпасту и обжарить с овощами. С отваренным рисом соединить мясо криля, томат с овощами, перец, сахар и соль. Все это тщательно перемешать и на 7 мин. поставить в духовку.

Журина Татьяна, г. Заволжск

Плов «Арабский» в микроволновке

200 г баранины, 1 ст. риса, 1/2 ст. мясного бульона, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. измельченного чернослива, 2 луковицы, корица, гвоздика, шафран, красный молотый перец, соль.

Баранину хорошенько промойте в холодной воде, нарежьте небольшими кусками, положите в кастрюлю с растопленным маслом, добавьте мелко нарезанный лук, пряности и чернослив, посолите.

Прогревайте 8 мин. в микроволновке на максимальной мощности. Долейте бульон и тушите мясо еще 5 мин. на максимальной мощности. Рис промойте, замочите в холодной воде на 3 ч., затем промойте теплой водой, положите в кипящую подсоленную воду и варите 9 мин. на максимальной мощности. Выложите на тарелку рис, по бокам положите куски баранины.

Также положите лук и чернослив и посыпьте все корицей. Готовый плов можно также украсить зеленью петрушки или укропа.

Савельева Елена, г. Вологда

Плов «Пальчики оближешь»

1 кг говядины (баранины или курицы), 1 ст. растит. масла, 4 луковицы, 400 г моркови, 1/2 ст. изюма, 2 яблока, 1 кг риса, соль, черный молотый перец по вкусу, приправа для плова.

Промойте рис в нескольких водах. Нарежьте лук полукольцами, морковь - соломкой. У яблок удалите плодоножку. Мясо нарежьте небольшими кусочками. Чугунный казан поставьте на огонь, прогрейте, налейте растит. масло, положите мясо, обжарьте, посолите, поперчите, добавьте лук, жарьте еще несколько минут. На мясо с луком выложите морковь, не перемешивайте, выложите рис, залейте водой (воды должно быть в 1,5 раза больше, чем риса) и тушите на сильном огне. Через несколько минут, когда вода в плове закипит, посолите, поперчите, добавьте приправу. Варите плов, не накрывая крышкой, пока вся вода не выкипит. Когда вода выкипит, раздвиньте с помощью ложки рис, заложите изюм и яблоки, накройте крышкой, уменьшите огонь до минимума, и варите до готовности.

Когда плов будет готов, выложите его на большое блюдо, сверху положите мясо, яблоки, изюм.



Посол Ольга, г. Москва

Плов с курицей и свининой

2 стакана риса, 1 молодая курица, по 0,5 стакана томатной пасты (кетчупа) и растительного масла, 1 стакан зеленого консервированного горошка, 1 небольшая луковица, 200-250 г нежирной свинины, 1 стакан красного маринованного перца или лечо, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу, пучок зелени петрушки или укропа.

Рис перебрать, промыть и обжарить на растительном масле. Свинину нарезать небольшими кубиками, обжарить с томатной пастой. Курицу разрубить на небольшие кусочки и обжарить вместе с мелко нарезанным луком и томатом. На сковороду положить обжаренный рис, свинину, курицу с луком и томатом, залить бульоном или водой и тушить на слабом огне. За 10 минут до готовности добавить специи, зеленый горошек, маринованный перец или лечо. При подаче на стол посыпать зеленью.

Караванова Елена, г. Старый Оскол

Плов «Легенда»

500 г баранины, 400 г моркови, 300 г репчатого лука, 2,5 ст. риса, 1 головка чеснока, лавровый лист, барбарис, соль, перец.

Нарежьте кубиками баранину, потушите на жире до полуготовности, посолите, поперчите. Добавьте нарезанную соломкой морковь и потушите вместе 10 мин. Положите на морковь лук, нарезанный кольцами, и потушите еще 5 мин. После этого всыпьте промытый рис, воткните в середину плова целую головку очищенного чеснока, добавьте немного воды, специи и тушите в духовке примерно 1 ч.

Зурабова Олеся, г. Барнаул

Плов «Королевский»

500 г баранины с косточкой, 2,5 ст. риса, 1 ст. топленого масла, сливочное масло, 4 луковицы, 1 ст. гранатового сока, 3/4 ст. изюма, 200 г алычи, чеснок, зеленый лук, мята, соль, специи.

В эмалированную посуду налейте слегка подсоленный кипяток, всыпьте рис и варите его до полуготовности, периодически снимая пену. Откиньте рис на сито и промойте холодной кипяченой водой. Затем стенки и дно казанка обложите лепешкой из лапшевого теста, на нее выложите половину вареного риса, смешанного с половиной топленого масла, потом остальной рис и остатки масла. Плотно накройте казанок крышкой и выдержите на слабом огне 30 мин. Мясо нарежьте кусочками, обжарьте на сильном огне в собственном жиру с добавлением сливочного масла. Затем положите в казанок, добавьте нарезанный крупными кусками лук, гранатовый сок, изюм, алычу, залейте 1 л кипятка и тушите на слабом огне 45 мин. Подайте на блюде вместе с зеленым луком, молодым чесноком, мятой. Вареный рис подайте отдельно.



Фомичева Екатерина, г. Липецк

Плов «По-казахски»

Баранина - 600 г, топленый жир - 3 ст. л., лук репчатый - 3 шт., морковь (крупная) - 5-6 шт., рис - 1 стакан, сухой урюк или яблоки - 1 стакан, соль и перец.

В хорошо разогретый в казане жир кладут нарезанный кольцами лук и обжаривают до золотистого цвета. Мясо, нарезанное крупными кусками, вместе с луком обжаривают до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, перец и соль и жарят все до полуготовности.

Хорошо промытым рисом покрывают содержимое казана и заливают водой из соотношения: на 1 порцию риса - 1,5 порции воды. Доводят плов до кипения, прокалывая его в нескольких местах, чтобы лучше впитался жир. Сверху выкладывают мелко нарезанный урюк или сушеные яблоки и тушат, не мешая, на медленном огне в течение часа. Казан с готовым пловом укутывают и дают постоять минут 10-15. После чего плов хорошо перемешивают и, выложив на блюдо, подают на стол.



Рябикова Светлана, г. Моршанск

Плов с окорочками

Разрезать окорочка на 2 части, посыпать солью, перцем, сахаром, положить на чистую, хорошо разогретую сковороду и, не давая мясу прилипнуть ко дну, переворачивая, жарить 8 минут. Затем положить жир, лук и жарить еще 4 мин.

Долить бульон, прокипятить все вместе еще 3 мин. Одновременно на огонь поставить плов. Для этого в казанок налить масло, прокалить его, облить им стенки и последовательно уложить лук, нарезанный полукольцами, морковь, рис, помытый и хорошо процеженный. Залить плов горячей водой, подсолить и поперчить. Воды должно быть в два раза больше по объему, чем риса. Закрыть казанок крышкой и поставить на хороший огонь на 15 мин. На 12 мин. положить окорочка с соусом в плов, перемешать и варить еще 3 мин.

Филатова Надежда, г. Муром

Плов «По-индийски»

В казане раскалить 80 г растительного или топленого масла, всыпать 2 стакана риса и слегка обжарить. Положить сухофрукты - по 1/3 стакана кураги и чернослива. Добавить специи - кардамон, гвоздику, корицу, шафран, а также соль и сахар по вкусу. Жарить еще 5-7 минут, перемешивая время от времени. Залить все водой так, чтобы она превышала уровень риса на 2-3 см. Довести до кипения и варить на сильном огне, пока уровень воды не сравняется с уровнем риса. Прикрыть крышкой и томить на слабом огне до полной готовности. Выложить плов горкой на блюдо. Сверху посыпать измельченными орехами. Такой плов полезен при заболеваниях печени и желчного пузыря.

Любимова Вера, г. Ижевск

Запеченный плов

800 г бараньей мякоти, 1 кг риса, 500 г лука, 2 куриных яйца, 250 г мацони, 3 ч. л. шафранового настоя, по 50 г изюма и барбариса, по 100 г несоленых и необжаренных миндаля и фисташек, 350 г топленого масла, 2 л молока и 3 л воды для варки риса.

Специи: куркума, черный перец, зира.

Баранину нарезать небольшими кубиками и уложить вместе с луком, солью, куркумой и другими пряностями в горшочек. Держать горшочек закрытым в горячей духовке 40-60 минут, мясо вынуть, дать стечь бульону. Взбить яйца и 200 г мацони или катыка, добавить соль, куркуму и шафрановый настой, положить кусочки мяса для маринования. Замоченный с утра рис отварить до полуготовности в смеси соленой воды и молока, откинуть на дуршлаг и дать стечь. Миндаль и фисташки очистить и подсушить на сковороде. Размочить изюм и барбарис, обжарить по отдельности миндаль, фисташки, изюм и барбарис. Вынуть мясо из маринада, положить в маринад немного вареного риса и перемешать, чтобы получилась каша. Дно и стенки керамической или чугунной посуды обильно смазать маслом и выложить кашей из риса и маринада. Затем выложить мясо и накрыть слоем риса, уложить остальные компоненты слоями, перекладывая рисом. Сверху положить еще немного топленого масла и полить настойкой шафрана. Накрыть плотной крышкой или фольгой и оставить в духовке на 1-1,5 ч.

Перед подачей провести шумовкой между стенками посуды и получившейся корочкой, а потом перевернуть на большое подогретое блюдо.

Искрова Екатерина, г. Кимовск

Плов «Арарат»



7 стаканов риса, 10 яблок, 7-8 плодов айвы, по 1 стакану топленого масла и изюма, по 0,5 стакана албухары (сушеной желтой сливы) и кураги, 100 г миндаля, соль, 2 свежих яблока (для украшения).

Промытый рис залить на 30-40 минут соленой водой. Набухшую крупу засыпать в подсоленную кипящую воду и варить до тех пор, пока крупинки риса снаружи не станут мягкими, а внутри сохранят некоторую упругость. После этого рис откинуть на металлическое сито, полить горячей водой, дать ей стечь. В глубокой кастрюле растопить масло, положить часть риса, осторожно перемешать, засыпать оставшийся рис, полить разогретым маслом, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 40-45 минут.

Готовый плов горкой выложить на блюдо, вокруг уложить печеные яблоки и айву одинаковой величины, между ними на противоположных концах блюда - 2 свежих яблока.

Весь плов обложить обжаренными на масле изюмом, алычой и курагой, а также очищенным и подсушенным миндалем.

Тростникова Инни, г. Сочи

Плов «Казахстан»

600 г баранины, 300 г репчатого лука, 400 г моркови, 1 ст. кураги, растит. масло, соль, перец, 3 ст. риса.

В казанке с разогретым маслом обжарьте измельченный лук, добавьте целый кусок баранины, нарезанную соломкой морковь, посолите, поперчите и все вместе обжарьте. Затем добавьте измельченную курагу (можно заменить сушеными яблоками), промытый рис, залейте 1,2 л воды, накройте казанок крышкой и варите до готовности. При варке проткните плов в нескольких местах деревянной ложкой. Не рекомендуется перемешивать плов. Подайте на блюде.

Лучникова Валентина, г. Санкт-Петербург

Плов с колбасой

Свиная колбаса - 5 колбасок + 300 г, репчатый лук - 2 шт., сливочное масло - 75 г, мясной бульон - 1 л, рис - 100 г, соль и перец по вкусу.

Мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. Отдельно поджарить в нагретом масле нарезанную тонкими ломтиками колбасу (300 г), положить в кастрюлю с луком и хорошо перемешать, влить мясной бульон, положить соль, перец и вымытый рис, дать закипеть, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку. В небольшом количестве масла поджарить 5 колбасок. Через 20 минут, когда рис готов, вынуть кастрюлю из духовки, осторожно разворошить рис саерху и положить на него поджаренные колбаски, полив плов соком от жаренья колбасок. Подавать к столу, выложив на блюдо плов горкой и с колбасками вокруг плова.

Жестова Диана, г. Оханск

Плов с баклажанами

4 баклажана, 500 г риса, 2 луковицы, 2 сладких перца, 250 г свежих грибов, 3 помидора, 150 г сливочного масла или маргарина (50 г для риса, 100 г для овощей и грибов), зелень петрушки, укроп, соль.

Нарезанный дольками репчатый лук спассеровать в посуде с разогретым маслом, добавить разрезанные на 8 частей стручки сладкого перца, очищенные от семян, подготовленные и нарезанные небольшими кусочками свежие белые грибы или шампиньоны, баклажаны, нарезанные кубиками размером 20 мм, нарезанные дольками помидоры без семян, немного рубленой зелени петрушки. Все это перемешать, посолить, закрыть посуду крышкой и, периодически помешивая, тушить овощи до полной готовности. Можно приготовить для этого плова одни баклажаны с грибами без добавления других овощей.

Рис для плова можно приготовить двумя способами. Первый способ: рис вымыть, засыпать в кипящую подсоленную воду (на 500 г риса - 3 л воды, 3 чайные ложки соли), добааить масло (10% к массе риса) и варить при слабом кипении, изредка помешивая. Когда рис хорошо набухнет, посуду закрыть и доваривать рис на умеренном огне еще 30 мин., не перемешивая.

Второй способ приготовления риса: рис положить в кипящую подсоленную воду (соотношение риса и воды то же) и варить при слабом кипении. Когда рис набухнет и станет мягким, откинуть его на дуршлаг, облить горячей водой, дать стечь, положить рис в посуду, добавить растопленное масло, перемешать и прогреть в духовке или на слабом огне, помешивая.